

RINGKASAN

ANUGRAH PUTRA BAHAGIA. H2C 003 078. 2009. Pengaruh Penambahan *Filler* Dedak Halus dan Asam Propionat terhadap Komponen Proksimat Hasil Olahan Limbah Pangan pada Lama Penyimpanan Berbeda (Pembimbing : **BAMBANG SULISTIYANTO** dan **CORNELIUS IMAM SUTRISNO**).

Penelitian bertujuan untuk mengkaji pengaruh perlakuan penambahan *filler* dedak halus, asam propionat dan lama penyimpanan berbeda terhadap kualitas hasil olahan limbah pangan dilihat dari komponen proksimat. Penelitian dilaksanakan pada bulan Juni sampai Desember 2008 di Laboratorium Teknologi Makanan Ternak dan Laboratorium Ilmu Makanan Ternak Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro Semarang.

Materi penelitian meliputi hasil olahan limbah pangan berupa campuran limbah warung kaki lima, hotel dan restoran pada kawasan tertata di wilayah pantai Utara pulau Jawa, dedak halus sebagai *filler*, asam propionat, dan bahan-bahan kimia untuk analisis proksimat. Peralatan penelitian meliputi ember dan kantung plastik untuk tempat penampungan limbah, pisau untuk mencacah limbah, nampan plastik untuk menjemur limbah, blender untuk menghaluskan limbah, timbangan elektrik kapasitas 25 g dengan ketelitian 0,001 g untuk menimbang sampel limbah, alat tulis, kertas label, plastik flip-flop untuk mengemas limbah, serta peralatan untuk analisis proksimat. Penelitian menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) pola faktorial $2 \times 4 \times 3$ dengan 3 ulangan. Faktor pertama adalah penambahan *filler* dedak halus (0 dan 15%). Faktor kedua adalah penambahan asam propionat (0; 1,05; 1,33 dan 1,77N). Faktor ketiga adalah perbedaan lama penyimpanan (0, 4 dan 12 Minggu). Parameter penelitian adalah komponen proksimat hasil olahan limbah pangan (kadar air, abu, protein kasar, lemak kasar, serat kasar dan Bahan Ekstrak Tanpa Nitrogen). Data hasil penelitian dianalisis dengan menggunakan uji ragam dan dilanjutkan dengan uji wilayah ganda Duncan apabila terdapat pengaruh nyata.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan penambahan *filler* dedak halus dan perlakuan aras asam propionat tidak berpengaruh nyata ($P > 0,05$) terhadap kadar air, kadar abu, protein kasar, lemak kasar, dan BETN hasil olahan limbah pangan. Interaksi perlakuan antara penambahan *filler* dedak halus dengan penambahan asam propionat berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap kadar protein kasar limbah pangan. Perlakuan lama penyimpanan berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap kadar air, protein kasar, serat kasar, dan BETN hasil olahan limbah pangan. Disimpulkan bahwa perlakuan penambahan *filler* dedak halus, asam propionat dan lama penyimpanan mampu mempertahankan kadar lemak kasar. Kadar air dan protein kasar meningkat dengan lama penyimpanan, sedangkan kadar serat kasar dan BETN menurun dengan lama penyimpanan.